L'UNIVERS DE L'ÉRABLE, C'EST BIEN PLUS QUE DU SIROP !

EXPLORER LES DIFFÉRENTES FACETTES DE LA SOCIÉTÉ QUÉBÉCOISE À TRAVERS L'EXPÉRIENCE DE L'ÉRABLE

Guide pédagogique – Édition hiver 2014

Fédération des producteurs acéricoles du Québec

SOMMAIRE

1. **QUI SOMMES-NOUS ?** 3

2. **NOTRE PROGRAMME DE FORMATION** 4
   - 2.1 La mission de l'école au Québec 4
   - 2.2 Les orientations du programme de formation 5
   - 2.3 Les critères d'évaluation du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport du Québec (MELS) 5
   - 2.4 Les domaines généraux de formation 6

3. **LE PROGRAMME DE LA FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS ACÉRICOLES DU QUÉBEC (FPAQ)** 7
   - 3.1 Les ateliers de la FPAQ 7
   - 3.2 La présentation de la FPAQ 8
   - 3.3 La visite d'une cabane à sucre 8

4. **ACTIVITÉ 1**
   L'érablière, un trésor à protéger 9

5. **ACTIVITÉ 2**
   Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es ! 28

6. **ANIMATION DANS VOTRE ÉCOLE :**
   À LA RENCONTRE D'UN ACÉRICULTEUR 46
   - 6.1 Dimension didactique de l'animation 46

7. **NOUS JOINDRE** 47

1. QUI SOMMES-NOUS ?

Créée en 1966, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ) regroupe plus de 13 500 producteurs et productrices de produits d'érable du Québec.

Propres à l'Amérique du Nord et, plus particulièrement, au Québec, l'eau d'érable, le sirop d'érable et leurs dérivés sont des produits naturels ne contenant ni colorants ni additifs et faits uniquement à partir de la sève de l'érable à sucre (*Acer saccharum*).

Les produits de l'érable font partie intégrante de notre culture québécoise. Bien plus qu'un simple aliment issu de la tradition, le sirop d'érable est l'un des éléments culturels associés aux Québécois et aux Canadiens partout dans le monde. Irremplaçable dans de nombreux mets traditionnels, le sirop d'érable demeure l'un des ingrédients phares de la cuisine québécoise et internationale du XXI^{e} siècle.

L'un des mandats de la FPAQ est de mieux faire connaître ces différentes facettes des produits de l'érable.

2. NOTRE PROGRAMME DE FORMATION

Notre programme a pour objectif de vous outiller afin d'explorer avec vos élèves, par l'intermédiaire du monde de l'érable, des sujets d'actualité et des préoccupations de notre société, comme la santé, le vivre-ensemble et l'environnement. Nos ateliers ont été conçus en conformité avec le programme pédagogique du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport du Québec (MELS).

Notre programme de formation s'adresse aux élèves du troisième cycle du primaire (5e et 6e année).

2.1 LA MISSION DE L'ÉCOLE AU QUÉBEC

Notre programme d'activités s'inspire de la mission de l'école québécoise[1], qui s'articule autour de trois axes : instruire, avec une volonté réaffirmée ; socialiser, pour apprendre à mieux vivre ensemble ; qualifier, selon des voies diverses[2].

Plus particulièrement, le programme de formation proposé par la FPAQ contribue à :

- L'acquisition de nouvelles connaissances
- La maîtrise des savoirs
- La transmission d'un patrimoine commun
- L'alimentation d'un sentiment d'appartenance à la collectivité
- L'intégration sociale
- La diversification et l'enrichissement du parcours scolaire

[1] http://www.mels.gouv.qc.ca

[2] INSTRUIRE, AVEC UNE VOLONTÉ RÉAFFIRMÉE. Tout établissement scolaire a comme première responsabilité la formation de l'esprit de chaque élève. Même si l'école ne constitue pas le seul lieu d'apprentissage de l'enfant, elle joue un rôle irremplaçable en ce qui a trait au développement intellectuel et à l'acquisition de connaissances. Énoncer cette orientation, c'est réaffirmer l'importance de soutenir le développement cognitif aussi bien que la maîtrise des savoirs.

SOCIALISER, POUR APPRENDRE À MIEUX VIVRE ENSEMBLE. Dans une société pluraliste comme la société québécoise, l'école joue un rôle d'agent de cohésion en contribuant à l'apprentissage du vivre-ensemble et au développement d'un sentiment d'appartenance à la collectivité. Il lui incombe donc de transmettre le patrimoine des savoirs communs, de promouvoir les valeurs à la base de sa démocratie et de préparer les jeunes à devenir des citoyens responsables. Elle doit également chercher à prévenir en son sein les risques d'exclusion qui compromettent l'avenir de trop de jeunes.

QUALIFIER, SELON DES VOIES DIVERSES. L'école a le devoir de rendre possible la réussite scolaire de tous les élèves et de faciliter leur intégration sociale et professionnelle, quelle que soit la voie qu'ils choisiront au terme de leur formation. À cette fin, le ministère de l'Éducation définit le curriculum national de base. Toutefois, les établissements scolaires ont la responsabilité d'offrir à chaque élève un environnement éducatif adapté à ses intérêts, à ses aptitudes et à ses besoins en différenciant la pédagogie et en offrant une plus grande diversification des parcours scolaires. Il incombe à chaque établissement, dans le cadre de son projet éducatif, de préciser ses propres orientations et les mesures qu'il entend prendre pour mettre en œuvre et enrichir le Programme de formation, de façon à tenir compte des caractéristiques particulières des élèves et du principe de l'égalité des chances pour tous.

2.2 LES ORIENTATIONS DU PROGRAMME DE FORMATION

Le programme d'activités de la FPAQ stimule le développement des habiletés intellectuelles requises de nos enfants afin qu'ils puissent s'épanouir dans une société du savoir en mouvance. Pour ce faire, le programme proposé par la FPAQ concourt à :

- Approfondir la compréhension du monde
- Favoriser le développement personnel
- Encourager la socialisation
- Acquérir des savoirs disciplinaires
- Ancrer les apprentissages dans un contexte actuel et culturel

2.3 LES CRITÈRES D'ÉVALUATION DU MELS

Le MELS rappelle qu'un ensemble didactique est notamment composé d'un guide d'enseignement et de documents pour l'élève. Si l'un et l'autre servent, entre autres, à l'appréciation de l'enseignement, ils doivent aussi viser le rehaussement culturel et la promotion de valeurs sociétales.

Afin de soutenir ces objectifs, le Bureau d'approbation du matériel didactique du MELS a établi une liste de critères d'évaluation du matériel pédagogique. Celle-ci sert également à la sélection des outils utilisés par les enseignants à l'école. Ces critères visent à :

- Permettre l'acquisition de compétences et la transmission d'un savoir rigoureux
- S'assurer d'une représentation adéquate de la diversité de la société québécoise
- Promouvoir une utilisation optimale des outils (faits de matériaux durables et aisés à consulter)
- S'assurer de l'absence de promotion d'un produit qui pousserait à sa consommation ou à la consultation de sites Web à caractère commercial

Le programme de formation de la FPAQ respecte scrupuleusement ces balises ministérielles.

2.4 LES DOMAINES GÉNÉRAUX DE FORMATION

Les domaines généraux de formation établis par le MELS regroupent l'ensemble des grandes questions que les jeunes doivent explorer. Ils rapprochent les savoirs disciplinaires (français, mathématiques, etc.) des préoccupations quotidiennes de l'élève et lui donnent plus de prise sur la réalité.

Le MELS retient cinq domaines qui recouvrent diverses facettes des intérêts ou des besoins de l'élève et qui répondent à des attentes sociales importantes en matière d'éducation. Parmi ces domaines, nous en avons choisi deux dans le cadre desquels nous avons élaboré des activités pédagogiques, soit :

- **Environnement et consommation**
  Intention éducative : « Amener l'élève à entretenir un rapport dynamique avec son milieu, tout en gardant une distance critique à l'égard de l'exploitation de l'environnement, du développement technologique et des biens de consommation. »
  Activité proposée par la FPAQ : *L'érablière, un trésor à protéger*

- **Vivre-ensemble et citoyenneté**
  Intention éducative : « Permettre à l'élève de participer à la vie démocratique de l'école ou de la classe et de développer des attitudes d'ouverture sur le monde et de respect de la diversité. »
  Activité proposée par la FPAQ : *Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es !*

Ces domaines agissent comme de véritables lieux de convergence favorisant l'intégration des apprentissages. Ils servent de points d'ancrage au développement des compétences transversales et des compétences disciplinaires, sans pour autant constituer de simples contextes d'apprentissage. Ils servent de support à la continuité des interventions éducatives tout au long de la scolarité et leurs visées débordent largement le cadre de la classe. Ces axes peuvent servir de points de départ de situations d'apprentissage intellectuellement stimulantes. Les domaines agissent aussi comme lieux de transfert où s'exercent les compétences disciplinaires et transversales.

3. LE PROGRAMME DE LA FPAQ

3.1 LES ATELIERS DE LA FPAQ

Mode d'emploi

- **Les activités proposées par la FPAQ correspondent à ce que vous, comme enseignant, pouvez faire en classe avec vos élèves. Afin de vous accompagner efficacement, chaque activité comporte un synopsis et quatre volets.**

Le synopsis résume l'activité dans son ensemble.

Le premier volet définit les dimensions didactiques de l'activité. Vous y trouverez :

> La durée de l'activité

> Le domaine général de formation visé par l'activité

> Les objectifs généraux et précis de l'activité

> Les compétences transversales touchées

Le second volet présente, de manière schématique, les principales caractéristiques des trois temps de chaque activité.

Au troisième volet, vous trouverez :

> Les objectifs associés à chacun des trois temps des activités

> La durée de chaque temps

> Une courte description du temps

> Le matériel requis pour le réaliser

Enfin, le quatrième volet est consacré à la description, étape par étape et de manière détaillée, de ce qui est à réaliser en classe pour chaque temps.

3.2 LA PRÉSENTATION DE LA FPAQ

Si votre école réalise les activités pédagogiques proposées par la FPAQ, elle a, du coup, la possibilité d'accueillir, sans frais, une présentation suivie d'une dégustation. Dirigée par un animateur et mettant en vedette un acériculteur (producteur de sirop d'érable), cette présentation se veut, dans un premier temps, un court récapitulatif de certaines notions abordées en classe. Dans un second temps, elle est une occasion de se familiariser avec le travail de l'acériculteur. Chaque présentation se termine par une dégustation de produits de l'érable.

Note : Il y a une présentation par niveau.

3.3 LA VISITE D'UNE CABANE À SUCRE

Nous vous recommandons de conclure cette aventure de l'érable par une visite dans une des nombreuses cabanes à sucre du Québec. Une recherche sur Internet vous permettra de trouver rapidement celle qui est la plus susceptible de vous intéresser.

4.
ACTIVITÉ 1

L'érablière, un trésor à protéger

ACTIVITÉ 1

L'érablière, un trésor à protéger

EXPLORER LES DIFFÉRENTES FACETTES DE LA SOCIÉTÉ QUÉBÉCOISE À TRAVERS L'EXPÉRIENCE DE L'ÉRABLE

Guide pédagogique – Édition janvier 2014

Fédération des producteurs acéricoles du Québec

SOMMAIRE

DIMENSION DIDACTIQUE DE L'ACTIVITÉ 3

PLAN DE L'ACTIVITÉ 5

ATELIER PRATIQUE
Temps 1

Familiarisation avec la notion de « patrimoine mondial » 6
Déroulement 7

ATELIER PRATIQUE
Temps 2

Présentation des projets 10
Déroulement 11

ATELIER PRATIQUE
Temps 3

L'étude du cas de l'érablière 12
Déroulement 13

NOTES ET BIBLIOGRAPHIE 18

© 2014, Fédération des producteurs acéricoles du Québec.

DIMENSION DIDACTIQUE DE L'ACTIVITÉ

Synopsis

L'activité vise à initier les élèves au concept de « patrimoine mondial de l'UNESCO » afin d'étudier la valeur écologique et culturelle de l'érablière. L'activité proposée est divisée en trois temps distincts, à raison d'un par semaine.

Premier temps (première semaine) : Les élèves se familiariseront avec les différents types de « patrimoine mondial de l'UNESCO » et les conditions à remplir pour être déclaré « patrimoine mondial de l'UNESCO ». Puis, les jeunes seront regroupés en équipes. Chaque équipe recevra le mandat de présenter un site naturel déclaré « patrimoine mondial de l'UNESCO ». Pour réaliser leur présentation, les équipes recevront les consignes à suivre.

Deuxième temps (deuxième semaine) : Les équipes présenteront le fruit de leurs recherches sur leur site naturel du patrimoine mondial. L'objectif recherché ici est de leur faire connaître de manière plus pointue le concept de « patrimoine naturel » et les critères de sélection. De plus, l'exercice permettra aux jeunes d'exercer leur sens critique quant à cette notion.

Troisième temps (troisième semaine) : Forts de leur « maîtrise » des critères de sélection des milieux déclarés « patrimoine mondial de l'UNESCO », les élèves, guidés par leur enseignant, exploreront les caractéristiques spécifiques au milieu de l'érablière. Cet exercice vise à donner aux jeunes une expérience d'analyse critique en ayant recours à ces critères précis afin de déterminer si l'érablière est un milieu à préserver et, dans l'affirmative, à leur permettre de trouver des moyens de protéger ce milieu unique.

Animation

L'enseignant

Durée

3 ateliers de 45 à 50 minutes par classe

Domaine général de formation visé

Environnement et consommation

Objectif général

Comprendre les caractéristiques et les critères qui font de certains endroits, comme l'érablière, des milieux uniques au monde devant être protégés afin d'assurer leur contribution à l'humanité et à son histoire.

Objectifs précis (savoirs essentiels)

- Se familiariser avec la notion de « patrimoine mondial de l'UNESCO »
- Reconnaître des milieux biologiques déclarés « patrimoine mondial de l'UNESCO »
- Connaître les caractéristiques fondamentales d'une érablière
- Localiser, sur une carte du monde, les endroits où l'on retrouve réunies toutes les conditions nécessaires à l'existence d'une érablière
- Décrire les principales caractéristiques socioéconomiques du milieu où l'on retrouve les érablières, notamment :
  - qui y vit
  - où on y vit
  - les principales activités qu'on y pratique
- Décrire les principaux changements qui se produisent dans les milieux où l'on retrouve des érablières
- Déterminer les principales menaces aux érablières
- Connaître des mesures de protection à prendre pour préserver les érablières

Compétences transversales touchées

Cette activité touche plusieurs des compétences transversales établies par le MELS, dont :

- Exploiter de l'information
- Résoudre un problème
- Exercer son jugement critique
- Communiquer de façon appropriée

PLAN DE L'ACTIVITÉ

TEMPS 1 45 à 50 minutes

FAMILIARISATION AVEC LA NOTION DE « PATRIMOINE MONDIAL »

Objectifs

- Comprendre la notion de « patrimoine mondial »
- Examiner la pertinence de la préservation de lieux dits patrimoniaux
- Comprendre que le caractère patrimonial s'applique à une diversité d'éléments

Déroulement

Étape 1 : Familiarisation avec la notion de « trésor »
Étape 2 : Conditions à remplir pour devenir un véritable « patrimoine mondial »
Étape 3 : Préparation des projets

TEMPS 2 45 à 50 minutes

PRÉSENTATION DES PROJETS

Objectifs

- Approfondir la compréhension de la notion de « patrimoine mondial »
- Examiner la pertinence de la préservation de lieux dits patrimoniaux
- Comprendre les critères qui font qu'un lieu naturel peut être déclaré d'intérêt patrimonial

Déroulement

Étape 1 : Présentation des projets
Étape 2 : Comparaison des éléments communs à toutes les présentations
Étape 3 : Annonce du sujet du prochain atelier

TEMPS 3 45 à 50 minutes

ÉTUDE DU CAS DE L'ÉRABLIÈRE

Objectifs

- Connaître les caractéristiques fondamentales d'une érablière
- Connaître les conditions nécessaires à l'existence d'une érablière
- Localiser sur une carte l'endroit où l'on retrouve réunies toutes les conditions nécessaires à l'existence d'une érablière
- Reconnaître les principales caractéristiques socioéconomiques du milieu où l'on retrouve les érablières
- Reconnaître en quoi l'érablière est un milieu unique et spécial
- Déterminer les principales menaces aux érablières
- Connaître des mesures de protection à prendre pour préserver les érablières

Déroulement

Étape 1 : Le cas de l'érablière
Étape 2 : Les dangers qui menacent l'érablière
Étape 3 : Comment contrer les menaces et préserver nos érablières
Étape 4 : Conclusion et retour sur l'activité

ATELIER PRATIQUE TEMPS 1

FAMILIARISATION AVEC LA NOTION DE « PATRIMOINE MONDIAL »

Objectif

À la fin de ce premier atelier, les élèves :

- se seront familiarisés avec la notion de « patrimoine mondial » ;
- auront examiné la pertinence de la préservation de lieux dits patrimoniaux ;
- auront compris que le caractère patrimonial s'applique à une diversité d'éléments.

Durée

45 à 50 minutes

Description

Le premier atelier (de trois) se divise en deux volets :

- Le premier se veut une exploration de la notion de « patrimoine mondial »
- Le second est l'organisation des projets à présenter

À prévoir avant de commencer (matériel requis)

Matériel fourni par la FPAQ sur le site : http://siropcool.ca/encyclopedie/fr/pour-les-profs.php

> Un résumé des critères de sélection des sites déclarés « patrimoine mondial de l'UNESCO »

> Une courte liste des sites du « patrimoine naturel »

Matériel fourni par l'enseignant :

> Une carte du monde sur laquelle on peut écrire et effacer. Vous en trouverez, entre autres, chez Brault et Bouthillier : www.bb.ca

> Un tableau blanc interactif (TBI) ou un projecteur numérique

DÉROULEMENT

ÉTAPE 1 : FAMILIARISATION AVEC LA NOTION DE «TRÉSOR»

Ouvrez une discussion avec les élèves sur la notion de «trésor» et faire une séance de remue-méninges pour proposer une définition consensuelle.

- Écrire au tableau les idées et les concepts que les élèves associent au mot «trésor». Tenter de regrouper les réponses des enfants par thèmes.
- Animer et orienter l'échange vers les sujets suivants : Un trésor, c'est…
  - > … unique (rare) ou fréquent ?
  - > … précieux ou ordinaire ?
  - > … quelque chose qu'on veut partager ou qu'on veut garder pour soi ?
  - > … petit ou grand ?

Donnez la définition de «trésor» au sens de l'UNESCO[1] et faites les rapprochements avec la définition que les élèves auront proposée.

- L'UNESCO ne parle pas de «trésor», mais plutôt de «patrimoine mondial». Cette appellation s'applique à des éléments ayant à la fois une importance qui dépasse les frontières d'un pays et une valeur inestimable pour les générations actuelles et futures de l'humanité.

Il y a trois types de patrimoine de l'humanité :

- Le **patrimoine culturel**. Il s'agit de monuments, d'ensembles ou de sites qui ont une valeur exceptionnelle du point de vue de l'histoire, de la beauté (esthétique), de l'art ou de la science[1,2].

Ressources

Afin d'étayer cette explication, voici quelques exemples de sites classés au «patrimoine culturel» que vous pouvez montrer à vos élèves. (TBI ou projecteur numérique)

- Les pyramides d'Égypte
  http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=DNZgnMMmMbk
- Le mausolée du premier empereur de Chine (Qin)
  http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=DeSH8SUzT58
- Le château de Versailles (France)
  http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=pOlSRei5Ib4
- La cathédrale d'Aix-la-Chapelle (Allemagne) (trône de Charlemagne, celui qui a inventé l'école)
  http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=tXkOZm6C9nU

[1] **Suggestions et variantes**

Si vous présentez un ou des exemples pour illustrer les différents types de patrimoine, profitez-en pour les localiser sur la carte du monde.
Au préalable, demandez à vos élèves de situer le Canada, les provinces et les territoires et quelques-unes des principales villes du pays (Ottawa, Toronto, Vancouver, etc.). Faites de même pour le Québec. Si possible, collez un signe distinctif à l'endroit où se trouve votre école.

[2] **Suggestions et variantes**

Profitez de cet exercice pour présenter la région où se trouve l'élément classé au patrimoine mondial et mentionner quelques faits saillants, comme la capitale du pays, les villes les plus importantes, les pays limitrophes, les langues parlées.

- Le **patrimoine culturel immatériel**. Il est question ici de l'ensemble des traditions et des expressions vivantes héritées de nos ancêtres et transmises à nos descendants, comme les traditions orales, les arts du spectacle, les pratiques sociales, les rituels et les événements festifs, les connaissances et les pratiques concernant la nature et l'univers ou les connaissances et le savoir-faire nécessaires à l'artisanat traditionnel.

> **Ressources**
> Voici une vidéo qui dresse un bon portrait des deux grands groupes d'Amérindiens qui utilisaient l'eau d'érable : http://www.youtube.com/watch?v=aKpBt9Ko86U

- Le **patrimoine naturel**. Ce type de trésor fait référence à un monument naturel, à une formation géologique ou à un site naturel d'une valeur exceptionnelle du point de vue de la science, de la conservation ou de la beauté naturelle.

ÉTAPE 2 : CONDITIONS À REMPLIR POUR FIGURER SUR LA LISTE DU « PATRIMOINE MONDIAL »

Pour figurer sur la liste du « patrimoine mondial », un trésor doit satisfaire à au moins un des dix critères de sélection[II] suivants[3,4] :

1. Être un chef-d'œuvre du génie créateur humain. Ex. : Le pont du Gard en France http://whc.unesco.org/fr/list/344/
2. Témoigner d'un échange considérable d'influences pendant une période donnée ou dans une aire culturelle déterminée. Ex. : La ville de Bamberg en Allemagne http://whc.unesco.org/fr/list/624/
3. Témoigner d'une tradition culturelle ou d'une civilisation vivante ou disparue. Ex. : Le Mariachi, la musique à cordes, le chant et la trompette au Mexique http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=fr&pg=00011&RL=00575
4. Être un exemple d'un type de construction ou de paysage illustrant une ou des périodes importantes de l'histoire humaine. Ex. : La Grande Muraille de Chine http://whc.unesco.org/fr/list/438/
5. Être un exemple de l'utilisation traditionnelle du territoire ou de la mer qui soit représentatif d'une culture (ou de cultures) ou de l'interaction humaine avec l'environnement. Ex. : Le paysage culturel du café de la Colombie http://whc.unesco.org/fr/list/1121/
6. Être directement ou matériellement associé à des événements ou à des traditions vivantes, à des idées, à des croyances ou à des œuvres artistiques et littéraires ayant une signification universelle exceptionnelle. Ex. : La ville de Brasilia au Brésil http://whc.unesco.org/fr/list/445/

[3] **Suggestions et variantes**
Les critères de sélection de l'UNESCO peuvent être difficiles à comprendre et à expliquer. Pour en améliorer la compréhension, illustrez le critère avec l'exemple proposé.

[4] **Suggestions et variantes**
Profitez de cet exercice pour situer les exemples proposés sur la carte.

7. Représenter des phénomènes naturels ou des aires d'une beauté naturelle et d'une importance esthétique exceptionnelles. Ex. : La Grande Barrière de corail en Australie http://whc.unesco.org/fr/list/154/

8. Être un exemple représentatif des grands stades de l'histoire géologique de la Terre, y compris le témoignage de l'évolution de la vie. Ex. : Le parc provincial Dinosaur en Alberta http://whc.unesco.org/fr/list/71/

9. Être un exemple éminemment représentatif de processus écologiques et biologiques en cours dans l'évolution et le développement des écosystèmes et des communautés de plantes et d'animaux terrestres, aquatiques, côtiers et marins. Ex. : La forêt de Bwindi en Ouganda http://whc.unesco.org/fr/list/682/

10. Contenir les habitats naturels les plus représentatifs et les plus importants pour la conservation *in situ* de la diversité biologique, y compris ceux où survivent des espèces menacées ayant une valeur universelle exceptionnelle du point de vue de la science ou de la conservation. Ex. : Le parc national Wood Buffalo dans les Territoires du Nord-Ouest et en Alberta http://whc.unesco.org/fr/list/256/

De ces dix critères de l'UNESCO, identifier, avec vos élèves, ceux qui s'appliquent au patrimoine naturel. (Pour bien les distinguer, ces critères sont indiqués dans le texte ci-dessus à l'aide de flèches.) Ce seront ceux avec lesquels vous devrez travailler.

ÉTAPE 3 : PRÉPARATION DES PROJETS

Afin de bien comprendre les caractéristiques d'un bien déclaré « patrimoine naturel », regroupez les élèves en équipes de quatre ou cinq. Chaque équipe devra faire une étude de cas d'un site déclaré « patrimoine naturel ».

- Constituer les équipes
- À chaque équipe, attribuer un site du patrimoine naturel de l'UNESCO (la liste de trouve au http://whc.unesco.org/fr/list/ [5])
- Chaque équipe a une semaine pour monter son étude de cas
- La durée de la présentation doit être de cinq à huit minutes
- Chaque équipe devra[6] :
  - > Indiquer où se trouve le site (pays, région)
  - > Localiser le site sur la carte du monde
  - > Décrire les principales caractéristiques du site
  - > Expliquer en quoi ce site est unique et quels sont les critères remplis
  - > Donner son opinion sur la valeur du site

RÉFÉRENCE À UTILISER

Toute l'information nécessaire se trouve sur le site de l'UNESCO : http://whc.unesco.org/fr/list/

[5] **Suggestions et variantes**
Pour que les présentations soient une occasion de faire un tour du monde, assurez-vous de choisir des lieux répartis sur les cinq continents.

[6] **Suggestions et variantes**
Si vous choisissez d'évaluer la présentation, voici les critères que vous pourriez utiliser :
respect de la consigne de contenu, respect de la durée, contenu clair et précis, originalité de la présentation et participation de tous les membres de l'équipe.

ATELIER PRATIQUE TEMPS 2

PRÉSENTATION DES PROJETS

Objectif

À la fin de ce deuxième atelier, les élèves :

- auront approfondi leur compréhension de la notion de « patrimoine mondial » ;
- auront examiné la pertinence de la préservation de lieux dits patrimoniaux ;
- auront compris les critères qui font qu'un lieu naturel peut être déclaré d'intérêt patrimonial.

Durée

45 à 50 minutes

Description

L'atelier consiste en la présentation des recherches faites par les équipes d'élèves.

À prévoir avant de commencer (matériel requis)

Matériel fourni par la FPAQ sur le site : http://siropcool.ca/encyclopedie/fr/pour-les-profs.php

> Un résumé des critères de sélection des sites déclarés « patrimoine mondial de l'UNESCO »

> Une courte liste des sites du patrimoine naturel

Matériel fourni par l'enseignant :

> Une carte du monde sur laquelle on peut écrire et effacer. Vous en trouverez, entre autres, chez Brault et Bouthillier : www.bb.ca

> Un tableau blanc interactif (TBI) ou un projecteur numérique

DÉROULEMENT

ÉTAPE 1 : PRÉSENTATION DES PROJETS

Au moment de faire les présentations, rappelez les grandes lignes de l'activité :

- Ce qui fait d'un trésor un vrai trésor.
- Certains lieux ont été déclarés « patrimoine mondial » parce qu'ils représentent un bien précieux à conserver.
- Parmi ces lieux, certains sont des milieux naturels.

Nommez les lieux et les équipes associées à chaque lieu.

Commencez la période des présentations et demandez à chaque équipe de situer son site naturel sur la carte du monde.

ÉTAPE 2 : COMPARAISON DES ÉLÉMENTS COMMUNS À TOUTES LES PRÉSENTATIONS

À la fin des présentations, faites un tour de classe afin de savoir ce que les élèves ont aimé ou appris.

ÉTAPE 3 : ANNONCE DU SUJET DU PROCHAIN ATELIER

Annoncez-leur que, la semaine suivante, vous utiliserez la même grille pour parler de l'érablière avec eux.

ATELIER PRATIQUE TEMPS 3

L'ÉTUDE DU CAS DE L'ÉRABLIÈRE

Objectif

Ce troisième atelier vise à explorer l'érablière comme s'il s'agissait d'un site patrimonial. À la fin de cet atelier, les élèves :

- connaîtront les caractéristiques fondamentales d'une érablière;
- connaîtront les conditions nécessaires à l'existence d'une érablière;
- sauront localiser sur une carte du monde l'endroit où l'on retrouve réunies toutes les conditions et les caractéristiques nécessaires à l'existence d'une érablière;
- reconnaîtront les principales caractéristiques socioéconomiques du milieu où l'on retrouve les érablières, notamment :
  - > qui y vit;
  - > où on y vit;
  - > les principales activités qu'on y pratique;
- sauront reconnaître en quoi l'érablière est un milieu unique et spécial;
- pourront déterminer les principales menaces aux érablières;
- connaîtront des mesures de protection à prendre pour préserver les érablières.

Durée

45 à 50 minutes

Description

L'atelier consiste en une présentation formelle faite par l'enseignant.

À prévoir avant de commencer (matériel requis)

Matériel fourni par la FPAQ sur le site : http://siropcool.ca/encyclopedie/fr/pour-les-profs.php

> Un résumé des critères de sélection des sites déclarés « patrimoine mondial de l'UNESCO »

> Une courte liste des sites du patrimoine naturel

Matériel fourni par l'enseignant :

> Une carte du monde sur laquelle on peut écrire et effacer. Vous en trouverez, entre autres, chez Brault et Bouthillier : www.bb.ca

> Un tableau blanc interactif (TBI) ou un projecteur numérique

DÉROULEMENT

ÉTAPE 1 : LE CAS DE L'ÉRABLIÈRE

Ouvrez la présentation de l'étude de cas en rappelant les faits suivants :

- Au cours des dernières semaines, nous avons étudié les notions de « trésor » et de « patrimoine mondial ».
- Nous avons vu que certains milieux, certains endroits, ont tellement de valeur qu'ils ont été déclarés « site du patrimoine mondial ».
- Ces endroits importants répondent à des critères précis (les rappeler).
- Certains milieux sont aussi des trésors même s'ils ne sont pas des sites du patrimoine mondial.
- L'activité d'aujourd'hui vise à savoir si les érablières sont de véritables trésors dignes de devenir des sites du patrimoine mondial.

Posez à vos élèves la question suivante :

Qu'est-ce qu'une érablière ?

- Une érablière est une forêt propice à la production de sirop d'érable[III].
- Une érablière n'est pas une cabane à sucre.
- Une cabane à sucre est le lieu où l'on fait du sirop d'érable et, généralement, elle se trouve au milieu d'une érablière. La cabane à sucre n'est pas un restaurant.

Quelles sont les principales caractéristiques des érablières[IV] ?

- Les érablières font partie des écosystèmes offrant la plus grande biodiversité au Québec.
- L'érablière contribue, d'un point de vue environnemental, à la captation de CO_2, à la production d'oxygène ainsi qu'au contrôle de la température et de l'humidité en milieu périurbain et urbain[V].
- À part les érables à sucre, bien entendu, on y trouve également de nombreuses plantes : bouleau, frêne, cerisier, cèdre, trille, fougère, ail des bois et gingembre.
- Elle abrite également un grand nombre d'animaux : grand-duc, harfang des neiges, grenouille des bois, raton laveur, écureuil, taupe, mouffette, cerf de Virginie, renard roux, corneille d'Amérique, porc-épic, lièvre d'Amérique, geai bleu, gélinotte huppée, couleuvre rayée, mésange à tête noire, sittelle à poitrine rousse, pic flamboyant et ours noir.
- On y compte aussi un grand nombre d'insectes.

Où trouve-t-on les érablières[7] ?

On trouve les érablières exclusivement en Amérique du Nord, dans une zone qui s'étend de la Nouvelle-Écosse au Manitoba, puis de l'État du Missouri jusqu'à l'Abitibi.

- Les plus importantes érablières se concentrent dans le bassin du fleuve Saint-Laurent, là où le sol est frais et humide.
- Les érablières se trouvent là où existent des conditions climatiques bien précises[VI] :
  - > La température annuelle moyenne tourne autour de 5 °C. Ceci indique qu'il y a un important écart de températures entre la saison estivale, où il peut faire très chaud, et la saison hivernale, où il peut faire très froid.
  - > Les précipitations (pluie et neige) sont réparties à peu près également tout au long de l'année[8].

Quelles sont les caractéristiques du territoire où on retrouve les érablières ?

- C'est la région où se concentre l'essentiel de la population[VII]. Près de 97 % de la population du Québec habite le territoire des érablières. Pourtant, ce territoire ne représente que 20 % de la superficie du Québec[VIII].

Ressources

L'Institut de la statistique du Québec (http://www.stat.gouv.qc.ca/statistiques/quebec_statistique/ter_ter/ter_ter_9.htm) a conçu une carte interactive portant sur la densité de la population. Bien qu'elle ne couvre pas tout le Québec, elle permet de montrer la concurrence entre la population et les érables pour occuper le territoire.

- 80 % de la population du Québec habite la vallée du Saint-Laurent. Elle se concentre surtout à Montréal et dans ses environs[9].
- C'est également sur ce territoire que l'on retrouve les principales activités économiques du Québec :
  - > les services (écoles, hôpitaux, banques, etc.);
  - > le commerce;
  - > les usines;
  - > l'agriculture (2 % du territoire québécois[IX]).

---

[7] Suggestions et variantes

Demandez aux élèves de localiser ce territoire sur :

- la carte du monde;
- puis sur celle de l'Amérique du Nord;
- et enfin sur celle du Québec.

[8] Suggestions et variantes

Assurez-vous que les élèves comprennent qu'on ne retrouve les érablières que dans la zone décrite. En conséquence, il s'agit d'un milieu unique au monde.

[9] Suggestions et variantes

Sur la carte du Québec, montrez :

- où se concentre l'essentiel de la population québécoise;
- où se trouve la vallée du Saint-Laurent, territoire où habite 80 % de la population du Québec;
- où se trouve la région du Grand Montréal.

Les élèves doivent comprendre de cet exercice qu'il y a une forte pression de la population pour occuper le territoire des érablières. Il s'agit donc d'une menace bien réelle.

Qu'est-ce qui fait de l'érablière un milieu unique et spécial ?

- C'est l'écosystème où on retrouve la plus grande biodiversité au Québec.
- C'est le seul endroit au monde où poussent les érables à sucre.
- C'est le seul endroit au monde où il est possible de récolter la sève, ou l'eau d'érable, pour en faire du sirop d'érable et une foule d'autres produits.
- C'est un exemple de l'utilisation traditionnelle du territoire ou de la mer, qui est représentatif d'une culture (ou de cultures) ou de l'interaction humaine avec l'environnement (un des critères de sélection de l'UNESCO pour établir les sites du patrimoine mondial).
- Elle témoigne d'une tradition culturelle ou d'une expression vivante (un des critères de sélection de l'UNESCO pour établir les sites du patrimoine mondial).

Cette tradition remonte aux Amérindiens qui récoltaient l'eau d'érable et la chauffaient. C'est à eux que l'on doit le concept de se réunir en famille et entre amis au printemps. L'eau d'érable était alors un produit de subsistance, une source d'énergie à un moment de l'année où la nourriture se faisait rare. Grâce aux Français et à leur chaudron en fer, on a pu chauffer l'eau d'érable plus longtemps et produire ainsi du sucre d'érable. Les colons vivant à la campagne à l'époque de la Nouvelle-France devaient être autosuffisants en ce qui concernait leur alimentation. Le sucre d'érable était donc pour eux une source d'énergie alimentaire importante durant les périodes difficiles de l'année.

ÉTAPE 2 : LES DANGERS QUI MENACENT L'ÉRABLIÈRE

Quelles menaces guettent les érablières ?

- La pollution liée à l'utilisation de carburants fossiles, comme le pétrole et le gaz. Elle nuit aux érablières principalement[x] :
  - > **Par le rejet dans l'atmosphère d'oxydes d'azote et de dioxyde de soufre.** Mélangés à de la vapeur d'eau, ces deux produits provenant de la combustion des carburants fossiles forment de l'acide nitrique et de l'acide sulfurique. C'est ce qu'on appelle les pluies acides. Celles-ci contribuent à appauvrir le sol dont se nourrissent les érables, causant leur dépérissement. Bien que cette menace soit moins importante aujourd'hui que dans les années 1980 et 1990, elle est néanmoins bien présente[10].
  - > **Par l'émission de gaz carbonique qui contribue au phénomène des changements climatiques.** Il s'agit d'un problème très sérieux. Les hivers plus courts et moins rigoureux au Québec modifient l'habitat de l'érable à sucre. Ces conditions climatiques défavorables rendent l'érable à sucre plus vulnérable aux insectes nuisibles et ce phénomène suscite de vives inquiétudes. Ce problème est d'autant plus grave qu'on assiste à l'arrivée de nouvelles espèces d'insectes qui s'attaquent aussi à l'érable à sucre.

---

[10] Suggestions et variantes

Demandez aux enfants s'ils savent ce qu'est un carburant fossile ?

- Les carburants fossiles sont généralement le pétrole, le charbon et le gaz naturel.

Demandez aux enfants ce qui fonctionne au carburant fossile :

- Les moyens de transport (voitures, camions, motos, etc.).
- Certains systèmes de chauffage.
- Les usines qui produisent de l'électricité (ailleurs qu'au Québec).

Demandez-leur aussi s'ils connaissent une des principales raisons expliquant pourquoi on utilise davantage de carburants fossiles aujourd'hui.
Voici quelques réponses possibles :

- Ce qui a peu changé ou n'a pas changé entre 2000 et 2009 :
  - > Chaque voiture parcourt en moyenne 17 000 km par an.
  - > La consommation moyenne des véhicules a peu changé.
- Ce qui a changé entre 2000 et 2009 :
  - > Le nombre de voitures sur nos routes passait de près de 3,4 millions à plus de 4,2 millions, soit une augmentation de 24 %.
  - > Au cours de cette période, la consommation de carburant s'est accrue en raison de l'augmentation du nombre de véhicules.

- L'urbanisation
  - > La population du Québec augmente[xi, xii] et se concentre toujours dans la vallée du Saint-Laurent et dans les centres urbains :
    - 1851 : 890 261 habitants
    - 1901 : 1 648 898 habitants
    - 1951 : 4 055 681 habitants
    - 1971 : 6 137 305 habitants
    - 1980 : 6 505 997 habitants
    - 1990 : 6 996 986 habitants
    - 2000 : 7 356 951 habitants
    - 2010 : 7 905 087 habitants

L'Union des producteurs agricoles soutient que 4 000 à 5 000 hectares de terres agricoles (ce qui comprend souvent des érablières) sont déjà perdus au profit du développement résidentiel et commercial des villes et des banlieues[xiii, xiv, xv].

ÉTAPE 3 : COMMENT CONTRER LES MENACES ET PRÉSERVER NOS ÉRABLIÈRES

Amorcez une discussion avec la classe sur les moyens à mettre de l'avant pour protéger les érablières. Toutes les solutions sont bonnes si elles permettent d'apporter des solutions aux problèmes mentionnés plus tôt[11].

ÉTAPE 4 : CONCLUSION ET RETOUR SUR L'ACTIVITÉ

Revenez sur les critères de sélection de l'UNESCO pour l'établissement des sites du patrimoine mondial et amorcez une discussion en posant les deux questions suivantes :

1. Faut-il protéger nos érablières ?

2. L'érablière est-elle un trésor digne de faire partie de la liste des sites du patrimoine mondial de l'UNESCO ?

Si vous en avez l'occasion, nous serions heureux que vous nous fassiez part du résultat de la discussion dans votre classe. Vous pouvez nous le faire parvenir à l'adresse suivante : info@siropcool.ca

[11] **Suggestions et variantes**

Voici quelques moyens pour protéger les érablières :

- Réduire l'usage de la voiture en :
  - > utilisant son vélo ou en marchant plutôt que de prendre sa voiture;
  - > organisant du covoiturage;
  - > limitant ses déplacements.
- Protéger le territoire agricole en :
  - > fréquentant les commerces locaux plutôt que les grandes surfaces et en optant pour des produits locaux;
  - > choisissant de vivre dans des secteurs plus densément habités afin de contribuer au ralentissement de l'étalement urbain.

NOTES ET BIBLIOGRAPHIE

[i] L'UNESCO est l'Organisation des Nations Unies pour l'Éducation, la Science et la Culture.

[ii] Adaptation libre de: http://whc.unesco.org/fr/criteres/

[iii] Adaptation de la définition produite par la Commission de protection du territoire agricole du Québec. http://www.cptaq.gouv.qc.ca/index.php?id=85

[iv] *Encyclopédie de l'érablière, Cahier de l'enseignant.* http://siropcool.ca/siropcool_encyclo_files/cahier_enseignant.pdf

[v] LESSARD, G., « L'Érable à sucre: *Grandeur et misère d'un feuillu noble», Essence forestière,* printemps-été 2010.

[vi] http://www.commission-foret.qc.ca/pdf/Gagnon_foret_naturelle_final.pdf

[vii] http://www.stat.gouv.qc.ca/statistiques/quebec_statistique/ter_ter/ter_ter_9.htm

[viii] http://www.axl.cefan.ulaval.ca/amnord/Quebec-2demo.htm

[ix] http://www.upa.qc.ca/gestionURL/fr/Agriculture_et_societe/Territoire_agricole.html

[x] DUCHESNE, Louis, L. OUIMET et J.-D. MOORE, « Influence des facteurs de stress environnementaux sur la dynamique des érablières », Présentation dans le cadre des journées acéricoles, Direction de la recherche forestière, ministère des Ressources naturelles.

[xi] http://www.stat.gouv.qc.ca/donstat/societe/demographie/struc_poplt/qc_1971-20xx.htm

[xii] http://www.stat.gouv.qc.ca/donstat/societe/demographie/struc_poplt/102.htm

[xiii] http://www.davidsuzuki.org/cgi-bin/mtfr/mt-search.cgi?IncludeBlogs=18&template_id=1370&limit=10&archive_type=Category&category=544&page=6

[xiv] http://www.upa.qc.ca/SiteWeb_UPA/documents/DCVS/SalleDePresse/Memoires/Documents/UPA_M%C3%A9moire_PMAD_sept_2011_FINAL.pdf

[xv] http://www.upa.qc.ca/gestionURL/fr/Agriculture_et_societe/Territoire_agricole.html

5.
ACTIVITÉ 2

Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es !

ACTIVITÉ 2

Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es !

EXPLORER LES DIFFÉRENTES FACETTES DE LA SOCIÉTÉ QUÉBÉCOISE À TRAVERS L'EXPÉRIENCE DE L'ÉRABLE

Guide pédagogique – Édition janvier 2014

Fédération des producteurs acéricoles du Québec

SOMMAIRE

DIMENSION DIDACTIQUE DE L'ACTIVITÉ 3

PLAN DE L'ACTIVITÉ 5

ATELIER PRATIQUE
Temps 1

Nos aliments viennent-ils d'ici ou d'ailleurs? 6
Déroulement 7

ATELIER PRATIQUE
Temps 2

Présentation des projets 10
Déroulement 11

ATELIER PRATIQUE
Temps 3

L'étude du cas du sirop d'érable 12
Déroulement 13

NOTES ET BIBLIOGRAPHIE 17

© 2014, Fédération des producteurs acéricoles du Québec.

DIMENSION DIDACTIQUE DE L'ACTIVITÉ

Synopsis

Au cours de cette activité, les enfants prendront conscience de l'importance de la contribution des différentes cultures alimentaires de diverses époques à la qualité et à la diversité de leur alimentation quotidienne. L'activité proposée est divisée en trois temps distincts, à raison d'un par semaine.

Premier temps (première semaine) : La première partie se veut un tour du monde par l'assiette. Afin d'avoir un aperçu de la diversité des aliments, les élèves devront associer des aliments à des pays sur une base historique. De là, ils prendront conscience de la distance que certains aliments ont parcourue, sur une base commerciale, pour se rendre jusqu'à leur assiette.

Puis, les jeunes seront regroupés en équipes. Chaque équipe recevra le mandat de présenter le parcours suivi par un aliment, de ses origines à notre assiette.

Deuxième temps (deuxième semaine) : Les équipes présenteront le fruit de leurs recherches sur les origines historiques et l'histoire de leur aliment. L'objectif est d'approfondir la notion de l'importance de la contribution des aliments venus d'ailleurs à notre régime alimentaire.

Troisième temps (troisième semaine) : Cette fois, l'exploration se concentrera sur l'érable. Il s'agit de montrer que la culture autour de l'érable a une origine historique, qu'elle s'est enrichie de différentes contributions, qu'elle est devenue un symbole de l'identité québécoise et une sorte d'ambassadrice du Québec dans le monde.

Enfin, les élèves constateront que le partage d'aliments contribue à la communication, à l'acceptation et à l'intégration.

Animation

L'enseignant

Durée

3 ateliers de 45 à 50 minutes par classe

Domaine général de formation visé

Géographie, histoire et éducation à la citoyenneté

Objectif général

Initier les élèves à la formidable diversité des cultures alimentaires, dont celle autour des produits de l'érable, et leur montrer comment cette diversité contribue à la construction, au dynamisme et à l'évolution des identités nationales au fil du temps.

Objectifs précis (savoirs essentiels)

- Identifier des caractéristiques alimentaires associées à des cultures et à des régions géographiques précises
- Connaître l'origine historique et le chemin parcouru jusqu'à notre assiette de certains aliments de base commercialisés en épicerie (le café, l'orange, la tomate, la pomme de terre, le yogourt, le maïs, le thé, la sauce soja, etc.)
- Expliquer comment la nourriture contribue à définir des identités
- Décrire l'évolution du « temps des sucres », des Amérindiens à aujourd'hui, en mettant un accent particulier sur le rôle de la colonisation française
- Démontrer en quoi « le temps des sucres » a pu contribuer à construire l'identité québécoise
- Expliquer, en faisant le parallèle avec le parcours des aliments de base, comment les produits de l'érable font connaître le Québec
- Démontrer comment le partage des produits de l'érable contribue à enrichir la culture d'ici et à la faire connaître
- Se familiariser avec la notion d'identité collective

Compétences transversales touchées

Cette activité touche plusieurs des compétences transversales établies par le MELS, dont:

- Exploiter de l'information
- Résoudre un problème
- Exercer son jugement critique
- Mettre en œuvre sa pensée créatrice
- Structurer son identité
- Coopérer
- Communiquer de façon appropriée

PLAN DE L'ACTIVITÉ

TEMPS 1 45 À 50 MINUTES

NOS ALIMENTS VIENNENT-ILS D'AILLEURS OU D'ICI ?

Objectifs

Éveiller les élèves :

- À la diversité des aliments consommés dans le monde
- Au grand nombre d'aliments usuels issus d'ailleurs
- Au fait que leur alimentation profite de l'apport des autres cultures

Déroulement

Étape 1 : Jeu de « Si je mange de…, d'où je viens ? »

Étape 2 : Préparation des projets

TEMPS 2 45 À 50 MINUTES

PRÉSENTATION DES PROJETS

Objectifs

- Explorer plus en profondeur l'origine d'aliments que l'on retrouve souvent dans les familles établies au Québec
- Identifier quelques apports des autres cultures à la culture québécoise

Déroulement

Étape 1 : Les présentations

Étape 2 : Comparaison des éléments communs à toutes les présentations

Étape 3 : Annonce du sujet du prochain atelier

TEMPS 3 45 À 50 MINUTES

ÉTUDE DU CAS DU SIROP D'ÉRABLE

Objectifs

- Explorer l'histoire du sirop d'érable afin de voir en quoi elle témoigne de l'intégration de cultures différentes à la culture québécoise
- Montrer comment cette intégration de différentes cultures construit l'identité québécoise
- Par l'exemple du sirop d'érable, montrer comment la culture québécoise contribue à enrichir les cultures d'ailleurs dans le monde

Déroulement

Étape 1 : D'où vient l'eau d'érable ?

Étape 2 : Le sirop d'érable

Étape 3 : Le temps des sucres

Étape 4 : On est ce que l'on mange

Étape 5 : Conclusion et retour sur l'activité

ATELIER PRATIQUE TEMPS 1

NOS ALIMENTS VIENNENT-ILS D'ICI OU D'AILLEURS ?

Objectif

Ce premier atelier vise à éveiller les élèves :

- à la diversité des aliments consommés dans le monde ;
- au grand nombre d'aliments issus d'autres pays et d'autres traditions que les élèves consomment ;
- au fait que leur alimentation serait fort ennuyeuse sans cet apport des autres cultures.

La consommation de certains aliments n'est pas propre à un pays ou à une région du monde. Plusieurs des aliments que nous retrouvons ici ont des origines qui, souvent, ne sont pas canadiennes ou québécoises. Nos aliments témoignent donc du mélange de cultures qui existe ici et qui s'est développé au fil du temps.

Durée

45 à 50 minutes

Description

Le premier atelier (de trois) se divise en deux volets :

- Le premier se veut un jeu : « Si je mange de…, d'où je viens ? »
- Le second est la préparation des projets à présenter

À prévoir avant de commencer (matériel requis)

Matériel fourni par la FPAQ sur le site : http://siropcool.ca/encyclopedie/fr/pour-les-profs.php

> Des pictogrammes des aliments

Matériel fourni par l'enseignant :

> Une carte du monde sur laquelle on peut écrire et effacer. Vous en trouverez, entre autres, chez Brault et Bouthillier : www.bb.ca

> Un tableau blanc interactif (TBI) ou un projecteur numérique

DÉROULEMENT

ÉTAPE 1 : JEU DE « SI JE MANGE DE…, D'OÙ JE VIENS ? »

- Ayez, accrochée au mur, une carte du monde sur laquelle vous pouvez écrire et effacer.
- Ayez en main les pictogrammes des aliments.
- Jouez à « Si je mange de…, d'où je viens ? » avec vos élèves.
  > Montrez un aliment aux élèves et demandez-leur d'où il vient.
  > Demandez aux élèves de situer, sur la carte, l'endroit auquel l'aliment est associé de même que la bonne réponse[1, 2].
  > Demandez-leur s'ils en ont déjà mangé.

Voici la liste des associations géographiques à faire.

Si je mange…	**Je viens probablement…**
… du pain baguette	… de la France
… du saumon fumé	… de l'Écosse ou de la Scandinavie – la Norvège, le Danemark et la Suède
… du poulet, sauce aux arachides	… du Burkina Faso ou de la Côte d'Ivoire
… un sandwich	… de l'Angleterre (c'est une préparation nommée en l'honneur de John Montagu, 4e comte de Sandwich, créateur du sandwich[3])
… des brochettes (ou kebabs)	… de la Grèce ou de la Turquie ou encore d'un pays du Moyen-Orient (notamment la Syrie, l'Iraq, la Jordanie, le Liban et Israël)
… une empanada	… de l'Espagne ou de l'Amérique latine (notamment la Colombie, l'Équateur, le Pérou, la Bolivie, le Chili et l'Argentine)
… un curry d'agneau	… de l'Inde
… des sushis	… du Japon
… des tortillas	… du Mexique
… des chenilles grillées	… de l'Afrique du Sud (Soulignez que, jusqu'en 2005, l'Insectarium de Montréal organisait une dégustation d'insectes. De plus, l'Organisation des Nations Unies pour l'agriculture et l'alimentation estime que la consommation d'insectes est un excellent moyen de lutter contre la faim dans le monde.)
… du plantain	… des Antilles ou de l'Afrique subsaharienne
… du canard laqué	… de la Chine
… un hamburger	… des États-Unis
… du spaghetti	… de l'Italie
… du riz	… de l'Asie (de l'Inde jusqu'au Japon, le riz est l'aliment de base)
… du phoque	… des Îles-de-la-Madeleine, de la Côte-Nord du Québec, de Terre-Neuve et du Nord canadien
… du couscous	… de l'Afrique du Nord (notamment le Maroc, l'Algérie, la Tunisie, la Libye et l'Égypte)
… du pâté chinois	… du Québec

[1] **Suggestions et variantes**
Profitez de cet exercice pour présenter la région en question et mentionner quelques faits saillants, comme la capitale du pays, les villes les plus importantes, les pays limitrophes, les langues parlées.

[2] **Suggestions et variantes**
Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter à cette liste d'autres aliments que vous jugez pertinents.

[3] Pour plus de détails sur la petite histoire du sandwich, consultez le site http://fr.wikipedia.org/wiki/Sandwich

ÉTAPE 2 : PRÉPARATION DES PROJETS

Afin de continuer à sensibiliser les élèves à l'importance de l'apport des différentes cultures au contenu de leur assiette, regroupez vos élèves en équipes de quatre ou cinq.

À chaque équipe, donnez le mandat de faire une recherche sur un aliment (selon une liste déterminée). La semaine suivante, chaque équipe partagera ses résultats au cours d'une présentation d'une durée d'au plus cinq minutes[4].

Pour sa recherche et sa présentation, chaque équipe doit remplir un questionnaire précis[5].

Le questionnaire :

1. Avez-vous trouvé cet aliment chez vous ?
2. Qui l'a acheté ?
3. Où a-t-il été acheté ?
4. Qui mange de cet aliment chez vous ?
5. De quelle manière cet aliment est-il cuisiné chez vous ? (Nommer deux à trois préparations différentes.)
6. Quelle est l'origine commerciale de cet aliment ? (À trouver sur l'étiquette du produit ou sur le présentoir au supermarché.) À localiser sur la carte du monde.
7. Généralement, à quel pays associez-vous cet aliment et pourquoi ? À localiser sur la carte du monde.
8. En réalité, quelle est l'origine historique de cet aliment ? À localiser sur la carte du monde.
9. Quel chemin, d'après vous, cet aliment a-t-il parcouru depuis son pays d'origine jusqu'à nous ? À localiser sur la carte du monde[6].
10. Qu'avez-vous appris de particulier sur cet aliment ?

---

[4] **Suggestions et variantes**

Si vous le souhaitez, vous pouvez choisir d'évaluer les présentations. Le cas échéant, il faudrait en informer les élèves.

Voici les critères que vous pourriez utiliser :

- Respect de la consigne de contenu
- Respect de la durée
- Contenu clair et précis
- Originalité de la présentation
- Clarté de la prestation
- Participation de tous les membres de l'équipe

[5] **Suggestions et variantes**

Les réponses aux questions peuvent prendre la forme de sondage. Ainsi, pour les questions 1, 2, 4, 5, 6 et 7, les réponses pourraient être formulées de la façon qui suit :

- Avez-vous trouvé cet aliment chez vous ?
  > Sur les quatre membres de l'équipe, deux en avaient, un n'en avait pas et un autre n'en a jamais eu.
- Qui mange de cet aliment chez vous ?
  > Dans nos quatre familles, ce sont surtout les enfants qui en mangent, mais les parents en mangent eux aussi.

[6] Tracer le parcours historique d'un aliment de ses origines jusqu'à nous peut être difficile. Il faut savoir que les aliments ont généralement suivi les routes commerciales, les grands flux migratoires, l'exploration et les guerres.

La recherche n'a pas besoin d'être exhaustive ni d'une grande précision. Les objectifs sont:

- d'identifier l'origine historique probable d'un aliment;
- d'illustrer le chemin probable que cet aliment a parcouru jusqu'à nous;
- de montrer qu'on associe des aliments à des pays;
- de faire la démonstration que notre alimentation s'est enrichie par le mélange des cultures;
- de prendre conscience à quel point nos vies seraient moins intéressantes sans ces aliments.

Les aliments sont:

Le café, le chocolat, le maïs, le pain, la pomme, la pomme de terre, le thé, le tofu, la tomate et le yogourt.

Des pictogrammes sont accessibles sur le site Web: http://siropcool.ca/encyclopedie/fr/pour-les-profs.php

Références à utiliser

La référence recommandée est Wikipédia (http://fr.wikipedia.org). Pour de meilleurs résultats, dans le moteur de recherche de Wikipédia, utilisez le mot «histoire» et le nom de l'aliment.

ATELIER PRATIQUE TEMPS 2

PRÉSENTATION DES PROJETS

Objectif

Ce deuxième atelier vise à explorer plus en profondeur l'origine d'aliments que l'on retrouve souvent dans les familles établies au Québec. Ces aliments sont autant de témoignages de l'apport des autres cultures à la culture québécoise[7].

Durée

45 à 50 minutes

Description

L'atelier consiste en la présentation des recherches faites par les équipes d'élèves.

À prévoir avant de commencer (matériel requis)

Matériel fourni par la FPAQ sur le site : http://siropcool.ca/encyclopedie/fr/pour-les-profs.php

> Des pictogrammes des aliments

Matériel fourni par l'enseignant :

> Une carte du monde sur laquelle on peut écrire et effacer. Vous en trouverez, entre autres, chez Brault et Bouthillier : www.bb.ca

> Un tableau blanc interactif (TBI) ou un projecteur numérique

[7] **Suggestions et variantes**

Si vous choisissez d'évaluer la présentation, voici les critères que vous pourriez utiliser :

- Respect de la consigne de contenu
- Respect de la durée
- Contenu clair et précis
- Originalité de la présentation
- Clarté de la prestation
- Participation de tous les membres de l'équipe

DÉROULEMENT

ÉTAPE 1 : LES PRÉSENTATIONS

Commencez la période des présentations en faisant un rappel de ce qui a été fait la semaine dernière et rappelez les questions :

1. Avez-vous trouvé cet aliment chez vous ?
2. Qui l'a acheté ?
3. Où a-t-il été acheté ?
4. Qui mange de cet aliment chez vous ?
5. De quelle manière cet aliment est-il cuisiné chez vous ? (Nommer deux à trois préparations différentes.)
6. Quelle est l'origine commerciale de cet aliment ? (À trouver sur l'étiquette du produit ou sur le présentoir au supermarché.) À localiser sur la carte du monde.
7. Généralement, à quel pays associez-vous cet aliment et pourquoi ? À localiser sur la carte du monde.
8. En réalité, quelle est l'origine historique de cet aliment ? À localiser sur la carte du monde.
9. Quel chemin, d'après vous, cet aliment a-t-il parcouru depuis son pays d'origine jusqu'à nous ? À localiser sur la carte du monde[8].
10. Qu'avez-vous appris de particulier sur cet aliment ?

À tour de rôle, les équipes ont de cinq à huit minutes pour partager leurs résultats et pour inscrire sur la carte les réponses aux questions 6, 7, 8 et 9.

Une fois les présentations terminées, demandez aux élèves de dire ce qu'ils ont appris de nouveau, ce qui les a étonnés. Écrivez les réponses au tableau.

ÉTAPE 2 : COMPARAISON DES ÉLÉMENTS COMMUNS À TOUTES LES PRÉSENTATIONS

Terminez les présentations par quelques constatations en lien avec les observations des élèves.

Soulignez les observations suivantes :

- Notre alimentation s'est enrichie et diversifiée grâce à la contribution des gens d'autres cultures.
- Sans toujours nous en rendre compte, des aliments venus d'ailleurs, qu'on associe à d'autres cultures, deviennent aussi nos aliments et nous les apprêtons à notre manière.
- Plus une alimentation est diversifiée, plus il est facile de bien manger et de le faire avec plaisir.

ÉTAPE 3 : ANNONCE DU SUJET DU PROCHAIN ATELIER

Enfin, annoncez que le dernier des trois ateliers sera consacré à l'exemple du sirop d'érable et aux raisons qui en ont fait le symbole du Québec, ici et ailleurs dans le monde.

---

[8] **Suggestions et variantes**

Tracer le parcours historique d'un aliment de ses origines jusqu'à nous peut être difficile. Il faut savoir que les aliments ont généralement suivi les routes commerciales, les grands flux migratoires, l'exploration et les guerres.

ATELIER PRATIQUE TEMPS 3

L'ÉTUDE DU CAS DU SIROP D'ÉRABLE

Objectif

Ce troisième atelier vise à explorer l'histoire du sirop d'érable afin de voir en quoi elle témoigne de l'intégration de cultures différentes pour construire notre identité. Le sirop d'érable se retrouve maintenant un peu partout et contribue à enrichir les cultures d'ailleurs dans le monde.

Durée

45 à 50 minutes

Description

L'atelier consiste en une présentation formelle faite par l'enseignant.

À prévoir avant de commencer (matériel requis)

Matériel fourni par l'enseignant :

- Une carte du monde sur laquelle on peut écrire et effacer. Vous en trouverez, entre autres, chez Brault et Bouthillier : www.bb.ca
- Un tableau blanc interactif (TBI) ou un projecteur numérique

DÉROULEMENT

ÉTAPE 1 : D'OÙ VIENT L'EAU D'ÉRABLE?

Commencez cette étape en demandant aux élèves s'ils savent à qui on doit la découverte de l'eau d'érable. Puis, enchaînez avec la présentation.

- Personne ne sait qui a découvert l'eau d'érable, mais on sait que les Amérindiens algonquiens et iroquoiens consommaient l'eau d'érable.

> **Ressources**
> Voici une vidéo qui dresse un bon portrait des deux grands groupes d'Amérindiens qui utilisaient l'eau d'érable : http://www.youtube.com/watch?v=aKpBt9Ko86U

Qui sont les Algonquiens[1]?

Les Algonquiens forment un grand groupe de nations amérindiennes. Environ 40 nations différentes partagent un mode de vie et une langue semblables. Les principales nations sont les Algonquins, les Abénaquis, les Atikamekws, les Cris, les Innus, les Malécites, les Micmacs et les Naskapis.

Toutes ces nations sont réparties dans les forêts des Appalaches et du Bouclier canadien, tant sur le territoire du Québec qu'en Ontario et dans le nord-est des États-Unis.

- Les Algonquiens sont des chasseurs-cueilleurs qui se déplacent au gré des saisons. Ils sont donc nomades.

> **Ressources**
> Si vous souhaitez plus d'information sur les Algonquiens, cliquez sur l'hyperlien mis en référence pour cette section. Si elle est destinée aux jeunes du secondaire, vous y trouverez néanmoins une foule de renseignements pertinents pour vos élèves.

Qui sont les Iroquoiens[1]?

- Les Iroquoiens forment une grande famille amérindienne qui regroupe plusieurs nations : les Iroquois, les Hurons (dont les Mohawks, les Onéidas, les Onondagas, les Caijugas et les Senecas), les Pétuns, les Ériés et les Neutres.
- On les retrouve sur les plaines des basses terres du Saint-Laurent (autour de Montréal, en Montérégie, dans le sud de l'Ontario et dans le nord de l'État de New York).
- Les Iroquoiens étaient sédentaires. Ils vivaient donc dans des villages et pratiquaient l'agriculture.

> **Ressources**
> Voici une vidéo qui traite des habitudes alimentaires des Iroquoiens :
> http://www.youtube.com/watch?v=zIu00aFxoX8
> Si vous souhaitez plus d'information sur les Iroquoiens, cliquez sur l'hyperlien mis en référence pour cette section. La première section est destinée aux jeunes du secondaire. Toutefois, au bas de cette page Web, une section est destinée aux élèves du primaire.

ÉTAPE 2 : LE SIROP D'ÉRABLE

En 1536, quand Jacques Cartier passe son premier hiver en sol canadien, il note que les Amérindiens récoltent la sève d'un arbre au printemps. C'est l'eau d'érable. Ce liquide sucré intrigue l'explorateur français puisque le sucre est réservé aux nobles.

À l'approche du printemps, les Amérindiens entaillaient les arbres de biais avec leur tomahawk (un genre de hache). Puis, à l'aide d'un éclat de bois encastré dans l'entaille, ils recueillaient le précieux liquide dans un *mokuk,* récipient d'écorce de bouleau qu'ils déposaient sur la neige au pied de l'arbre. Les Amérindiens utilisaient l'eau d'érable comme fortifiant et pour la cuisson des aliments[II].

Il faudra attendre l'arrivée de Samuel de Champlain et la colonisation du territoire pour produire le sucre d'érable. À cette époque, les colons arrivent avec des chaudrons en cuivre et en fer. Grâce au savoir-faire des Français en matière de cuisson et de chaudrons et aux connaissances de l'eau d'érable des Amérindiens, le sucre d'érable[III] a vu le jour.

C'est cette nouvelle technologie qui a permis à une femme d'affaires de Montréal, Agathe de Repentigny, de fabriquer des bonbons en sucre d'érable et de les envoyer au roi Louis XIV qui en raffolait.

Ressources

Qui est Jacques Cartier ? Voici quelques références pour mieux connaître cet explorateur français :

- Une vidéo : https://www.historica-dominion.ca/fr/content/heritage-minutes/jacques-cartier?
- Un premier lien : http://primaire.recitus.qc.ca/sujets/30/evenements/4020
- Un deuxième lien : http://www.netmarine.net/bat/batral/jcartier/celebre.htm

Pour mieux connaître Samuel de Champlain, voici une vidéo :
http://www.youtube.com/watch?v=didhfPlGulM

ÉTAPE 3 : LE TEMPS DES SUCRES

Non seulement doit-on l'utilisation de l'eau d'érable aux Amérindiens, mais aussi l'idée à l'origine de la « tradition des sucres ».

En effet, au printemps, les nations amérindiennes qui connaissaient l'érable s'installaient temporairement là où il y avait des érables. Il était alors plus facile d'en récolter l'eau, qu'on utilisait à cette époque pour cuire la nourriture, dont le gibier.

Rapidement, les colons français ont adopté cette tradition. Elle est progressivement devenue synonyme de retrouvailles et d'échanges après l'hiver.

L'alimentation à la campagne à l'époque de la Nouvelle-France[IV]

À la campagne, chaque colon devait être autosuffisant, c'est-à-dire qu'il devait produire toute la nourriture dont il avait besoin. La majorité des aliments provenait de la culture de la terre et de l'élevage des animaux. La chasse, la pêche et la cueillette de petits fruits complétaient le régime alimentaire. L'alimentation était peu variée, les moyens de conservation étant limités et les techniques d'agriculture peu adaptées au climat. On souffrait alors de carences alimentaires (alimentation insuffisante pour rester en santé) et, quelquefois, de disettes. L'arrivée du printemps et de l'eau d'érable marquait alors la fin de la période de privation et la promesse d'une alimentation plus intéressante. Le sucre d'érable était une source d'énergie importante pendant la période des sucres.

L'alimentation à la ville à l'époque de la Nouvelle-France

À la ville, l'alimentation était plus variée qu'à la campagne. En plus de la production locale d'aliments, il était possible d'importer de France d'autres denrées : épices, café, huile, vinaigre, vin, noix, sucre, etc. Le phénomène des carences et des disettes, bien que moins important qu'à la campagne, faisait quand même partie de la réalité des citadins.

L'alimentation après la Nouvelle-France

Avec le temps, les habitants ont mieux maîtrisé l'agriculture. La fin de la guerre entre la France et l'Angleterre a permis un meilleur approvisionnement en aliments.

Les nombreux habitants qui parlaient français se sont retrouvés à la campagne, et ceux qui parlaient anglais, à la ville. La population rurale n'avait souvent d'autres sources de sucre que le sucre d'érable produit à même les érablières familiales. Il a fallu attendre l'industrialisation (deuxième moitié du 19e siècle) pour que ces francophones reviennent en ville. Ils quittaient la campagne pour trouver du travail dans les usines.

La tradition du repas à la cabane à sucre remonte donc à cette période. Le repas à la cabane est devenu une occasion de retourner aux sources et de voir la famille.

ÉTAPE 4 : ON EST CE QUE L'ON MANGE

« On est ce que l'on mange » est un vieux dicton allemand. Il fait référence au fait que, lorsqu'on appartient à un groupe, on en partage les habitudes à table, les recettes et certains aliments.

Les aliments consommés à la saison des sucres permettent de confirmer ce dicton. Lisez les affirmations suivantes et demandez aux élèves de trouver la bonne réponse :

- Si je consomme de l'eau d'érable telle quelle ou encore dans des soupes[v] et des préparations de gibier, je suis…

  RÉPONSE : … un Amérindien d'avant la colonisation.

- Si je prends mon sirop d'érable avec du pain, du porc (jambon, lard), de la volaille et des légumes secs[v] (petits pois), et si, en plus, je fabrique des pains de sucre d'érable, je suis…

  RÉPONSE : … un colon français, ou un Canadien.

- Si j'enrichis cette tradition de la saison des sucres en prenant mon sirop d'érable aussi avec des saucisses, des pâtés à la viande, des fèves (comme dans les fèves au lard), des « pancakes » (crêpes épaisses cuites à la poêle), des œufs, du bacon[iii, vi], du thé et du café, je suis donc…

  RÉPONSE : … un Canadien, sujet de l'Empire britannique.

  Explication : L'habitude de consommer ces aliments provient des Britanniques.

- Si, à cette belle tradition, j'ajoute la consommation de pommes de terre, je suis…

  RÉPONSE : … un nouveau Canadien d'origine irlandaise.

  Explication : Ce sont les Irlandais qui ont popularisé l'utilisation de la pomme de terre dans l'alimentation quotidienne.

- Si j'habite en ville et que, à la saison des sucres, je retourne à la campagne[iii], je suis…

  RÉPONSE: … un Canadien français.
- Si j'utilise du sirop d'érable au lieu du miel dans une recette traditionnelle libanaise, je suis…

  RÉPONSE: … un Libanais qui explore la culture québécoise, ou

  … un Libanais qui tente de s'intégrer à la culture québécoise, ou

  … un Québécois qui s'ouvre à la culture libanaise.

Le sirop d'érable joue un rôle important pour faire connaître le Québec. En effet, il permet, en remplaçant le sucre ou le miel, de renouveler des recettes d'ailleurs et d'ajouter une touche typiquement québécoise à un plat algérien ou chinois, par exemple.

La tradition des sucres contribue aussi à mieux intégrer des cultures différentes à la culture d'accueil. Par conséquent, elle enrichit la culture d'accueil.

Ressources

Voici deux exemples de l'évolution de l'utilisation du sirop d'érable.

Un au Japon: http://jaimelerable.ca/videos/toru-tayasu

L'autre, ici, au Québec, et mettant en vedette le chef Martin Picard qui donne un exemple de l'évolution du menu offert à la cabane à sucre: http://www.youtube.com/watch?v=vB99oZ7m2AQ

La tradition des sucres, c'est essentiellement un geste, une occasion de réunir des gens différents autour d'un produit. Partager un repas, c'est prendre le temps d'écouter, d'échanger, de mieux se connaître. Quand on se connaît mieux, il est plus facile de tisser des liens. Et quand on tisse des liens, on s'ouvre aux autres, on mise sur l'inclusion et on s'enrichit. Partager un repas est probablement une des plus belles manières d'améliorer les relations entre les personnes et de bien faire évoluer notre culture.

C'est ce qu'on fait lors des grandes fêtes : nos anniversaires, les mariages, les jours importants, Noël, Pâques, la Saint-Valentin, l'Halloween, le Ramadan.

ÉTAPE 5 : CONCLUSION ET RETOUR SUR L'ACTIVITÉ

C'est ce qu'on fait aussi quand on arrive dans une nouvelle école ou dans une nouvelle ville et quand on veut se faire de nouveaux amis. On s'organise pour faire des activités avec de nouvelles personnes et manger avec elles.

Quand on partage la même nourriture, on partage une expérience commune. On a donc quelque chose en commun.

Ressources

Si vous avez des enfants venant de différents coins du monde, demandez-leur quelles sont les fêtes les plus importantes pour eux et quels aliments ils mangeront afin de souligner cette fête.

NOTES ET BIBLIOGRAPHIE

[I] http://bv.alloprof.qc.ca/histoire/histoire-et-education-a-la-citoyennete-(2e-cycle-du-secondaire)/les-premiers-occupants-(vers-1500)/algonquiens.aspx

[II] http://bv.alloprof.qc.ca/histoire/histoire-et-education-a-la-citoyennete-(2e-cycle-du-secondaire)/les-premiers-occupants-(vers-1500)/iroquoiens.aspx

[III] http://jaimelerable.ca/histoire/si-lhistoire-de-lerable-metait-contee

[IV] http://siropcool.ca/siropcool_encyclo_files/cahier_enseignant.pdf

[V] http://www.maisonsaint-gabriel.qc.ca/assets/pdf/act_histoire/04_senourrir.pdf

[VI] http://www.civilisations.ca/musee-virtuel-de-la-nouvelle-france/vie-quotidienne/alimentation/

[VII] http://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine_anglaise

6.
ANIMATION DANS VOTRE ÉCOLE :
À LA RENCONTRE D'UN ACÉRICULTEUR

6.1 DIMENSION DIDACTIQUE DE L'ANIMATION

6.1.1 Animation

- **Un animateur et un acériculteur**

6.1.2 Durée

- **60 minutes par niveau**

6.1.3 Domaine général de formation visé

- **Environnement et consommation**

6.1.4 Objectifs généraux

- **Se familiariser avec le travail de l'acériculteur**
- **Se familiariser avec les notions de base de la production de sirop d'érable**
- **Se familiariser avec les éléments uniques du patrimoine des produits de l'érable**

6.1.5 Objectifs précis (savoirs essentiels)

- **Connaître les origines du « temps des sucres »**
- **Comprendre en quoi le temps des sucres est un trésor propre à la vallée du Saint-Laurent**
- **Faire la distinction entre les produits de l'érable et les autres produits sucrants**
- **Préciser les qualités nécessaires pour devenir acériculteur**
- **Reconnaître les défis auxquels font face les producteurs d'érable**
- **Déterminer les différentes étapes de fabrication des divers produits de l'érable**
- **Rappeler l'importance du partage de cette richesse pour mieux connaître les autres et mieux se faire connaître**

6.1.6 Compétences transversales touchées

Cette activité touche plusieurs des compétences transversales établies par le MELS, dont :

- **Exploiter de l'information**
- **Exercer son jugement critique**
- **Structurer son identité**
- **Coopérer**
- **Communiquer de façon appropriée**

7. NOUS JOINDRE

Pour vous inscrire à l'activité d'animation « À la rencontre d'un acériculteur »,
faites parvenir votre demande par courriel à l'adresse suivante : **ateliers@siropcool.ca**.
Veuillez noter que le nombre d'activités d'animation est limité.

Pour obtenir de l'information supplémentaire concernant le Guide pédagogique, communiquez avec la :

Fédération des producteurs acéricoles du Québec
555, boul. Roland-Therrien, bureau 525
Longueuil (Québec) Canada J4H 4G5

Téléphone : 1 855 679-7021 (sans frais)

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

IDENTIFICATION

Nom de l'enseignant ou de l'enseignante : _____

Nom de l'école : _____ Niveau : _____

Date : __ / __ / _____

ACTIVITÉ FAITE :

- ☐ *L'érablière, un trésor à protéger*
- ☐ *Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es!*
- ☐ *L'animation À la rencontre d'un acériculteur* (date de l'animation : __ / __ / _____)

INSTRUCTIONS

Pour chaque affirmation, veuillez indiquer votre degré d'accord selon l'échelle suivante :

	TOUT À FAIT D'ACCORD : 4	EN ACCORD : 3	EN DÉSACCORD : 2	TOUT À FAIT EN DÉSACCORD : 1	SANS OBJET : SO
LES OBJECTIFS					
Les objectifs de la formation sont clairs :					
Les objectifs de la formation sont conformes aux exigences du programme pédagogique du MELS de votre niveau :					
L'activité permet d'atteindre les objectifs annoncés :					
Commentaires au sujet des objectifs :					

Pour chaque affirmation, veuillez indiquer votre degré d'accord selon l'échelle suivante :	**TOUT À FAIT D'ACCORD : 4**	**EN ACCORD : 3**	**EN DÉSACCORD: 2**	**TOUT À FAIT EN DÉSACCORD : 1**	**SANS OBJET : SO**
L'ACTIVITÉ					
L'activité s'adapte aisément au niveau scolaire des enfants :					
Le thème de l'activité a intéressé les enfants :					
La structure de l'activité est pertinente :					
La durée de l'activité est adéquate :					
La charge de travail demandée à l'enseignant ou à l'enseignante est adéquate :					
La charge de travail demandée aux élèves est adéquate :					
Les enfants ont pris plaisir à réaliser les activités :					
Le matériel demandé est facilement accessible :					
Commentaires au sujet de l'activité :					
ÉVALUATION GLOBALE					
Je suis satisfait ou satisfaite de cette activité :					
Je referais volontiers cette activité avec un prochain groupe d'élèves :					
Je recommanderais cette activité à mes collègues :					
Quels sont les points forts de l'activité?					
Quels sont les points de l'activité à améliorer?					
Manque-t-il des éléments à cette activité?					
Autres commentaires ou suggestions :					

Fédération des producteurs acéricoles du Québec